

## Aperitif

1 Glas Jahrgangs Sekt, trocken  
*Kellerei Ernst Hein*



## Candle Light Dinner

Marinierter Ikarimi Lachs  
mit Joghurt und Chili  
an rotem und grünem Feldsalat  
und hausgemachter Vinaigrette

\*\*\*

Sellerie – Pastinken Süppchen  
mit Apfelpicatta und Thymian Schaum

\*\*\*

Duett von der  
Maispoularde und Schweinefleisch  
unter zweierlei Krusten  
mit geschmortem Spitzkohl  
und Kürbisbrandate

oder

Pangasiusfilet im Zitronengras gedünstet  
auf Kohlrabi á la creme  
und gefächerten Kartoffeln

\*\*\*

Creme Brûlée mit Lavendel parfümiert an  
karamelisierten Zimt Äpfeln und Maracuja

oder

Französischer Käse  
gebacken mit Walnüssen  
Honig, Trauben und Minzsauce

3 - Gang Menü € 50,00/ 2Pers

4 - Gang Menü € 60,00/ 2Pers